

# Petite Focaccia au Saumon et Basilic

## サーモンとバジリコのフティ・フォカッチャ



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

## 材料

フランスパン用小麦粉	90%
フルネテロワール<不活性酵母>	10%
セミドライイーストレッド<乾燥酵母>	0.4%
食塩	2%
ユーロモルト(モルトシロップ)	0.3%
パンミニッツ<生地改良剤>	0.5%
吸水	68%
足し水	6%
対生地 鮭フレーク	8%
たまねぎソテー	11%
にんにくペースト	2%
バジリコペースト	4%



# 行程

---

ミキシング	Lオートリーズ↓イースト・塩 L6H2↓水 H3~
捏上温度	23°C
大分割	ミキシング後 3.5kgずつ板重に入れる
発酵時間	30P
分割	20g
発酵時間	30P 要冷蔵(4°C)
ベンチタイム	0分
ホイロ	0分
焼成	上火:270°C 下火:245°C 10分後 上火:245°C 下火:225°C トータル 15~20分

---